

年間
大賞

地元産の鯖(低・未利用魚)とトマト(規格外)を使用したトマ鯖カレーの開発及び福祉との連携

へいあんグループ 山大商事株式会社



アピール ポイント

・トマ鯖カレー箱組立～商品詰め～自動機による封緘作業風景
(B 型事業所 グランズ平塚: 山大商事株式会社での施設外就労)

活動目的

平塚市漁業協同組合・湘南農業協同組合と連携し、弊社の食品加工技術を活かし低・未利用魚や規格外野菜の食品ロスという社会課題を解決し地産地消を促進するとともに、福祉事業所とも連携することにより地域の社会貢献にも寄与する事を目的としています。

なお、この案件は平塚市産業振興課が支援する、「平塚市産業間連携事業新商品開発グループプロジェクト」です。

活動場所

山大商事株式会社 本社工場

活動内容

規格外野菜や低・未利用魚は市場価値が低いという課題があります。弊社の高温高圧殺菌技術を生かし「常温レトルトカレー」という、より付加価値の高い開発が実現しました。また、商品の箱詰め、封緘等を就労継続支援 B 型事業所グランズ平塚に委託することにより福祉との連携も実現でき、水産業・農業の発展のみならず福祉との連携を通して障がいを持った方々の社会参画にも寄与しています。

活動頻度

1 日／水曜日(午前・午後)

推し
ポイント

食品ロスや地産地消などの地域課題に対し、水・農・福の三者が協力する取組みがユニークで、団体連携モデルとして参考になります。